



## JIZZAX VOHASI URF ODAT VA AN'ANALARI

**Kengashev Islom Mamasoli o'g'li**  
Samarqand davlat universiteti  
Arxeologiya kafedrasida magistranti  
+998 94 576 98 98

**Annotatsiya:** Jizzax vohasidagi aholi maskanlarida o'tkazib kelinayotgan to'ylar, xususan, nikoh to'ylari, kelin-kuyov bilan bog'liq ko'plab rasm-rusumlarga duch kelish mumkin. Maqolada ko'p joylarda hozirgacha amal qilinadigan an'anaviy "fotiha oshi", "sarpo yuborish", "maslahat to'yi", "quda tanishuvi", "hayitlik", "qizlar bazmi", "padar oshi" singari rasmlar yoki to'ydan keyin o'tkaziladigan "chimildiq yig'di", "kelin salomi", "kelin ko'rdi", kabi urf-odatlar o'tkazish haqida gap boradi.

**Kalit so'zlar:** Darvishona, tanglay ko'tarish, taomlar, marosimlar, chillaguzaron, momolar oshi, sumalak, Jizzax vohasi, urf-odatlar, xo'jalik an'analar, madaniy meros, kigiz bosish, quroq tikish.

Jizzax vohasining iqtisodiy hayoti serhosil dalalaridan tashqarida savdo va tijorat markazlari vazifasini o'taydigan jonli bozorlarga qadar cho'zilgan. Ushbu bozorlar nafaqat iqtisodiy almashinuv joylari, balki madaniy hamkorlik markazlari hamdir. Har bir bitim an'analarga boy bo'lib, xaridorlar ham, sotuvchilar ham belgilangan urf-odatlarga rioya qilishadi. Bunday an'analardan biri bu bitimlar paytida tuz va nonni tantanali ravishda almashtirishdir. Ushbu ramziy harakat ishtirok etgan tomonlar o'rtasidagi o'zaro hurmat va xayrixohlikni anglatadi. Bundan tashqari, bozorlar rang-barang matolar va an'anaviy hunarmandchilik bilan bezatilgan bo'lib, mintaqaning madaniy xilma-xilligini aks ettiruvchi jozibali muhit yaratmoqda.

Kigiz bosish qo'y jonidan asosan yosh qo'zilarining jonidan tayyorlansa yumshoq chiqqan, qo'y juni yaxshilab yuvilib, tozalanib titilgan va yuvilib bo'yoqqa tashlangan, bo'yoq vazifasini esa har xil daraxt jumladan shaftoli va yong'oq bargidan toq sariq gulidan ranglar olingan, bo'yab bo'linganda so'ng qop (kandir) ustiga yoyilgan va bo'yalgan junlardan har xil ramzlar, rasmlar chiqarishgan hamda qaynoq sho'r suv quyilgan hamda ayollar bilaklari bilan yumaloq qilib buklashgan hamda ayollar va yosh bolalar tomonidan tepilgan. Quroq tikishda bir biriga kelin-kuyov qurashib, ilashib yursin deya bolalari ko'p bo'lsin, har xil balo ko'zlardan saqlasin deb har xil rangli matolar bilan to'rtburchak shaklda quroq tikishgan, quroq asosan sep uchun yosh oilalarga qilingan<sup>1</sup>.

Jizzax vohasi aholisi orasida saqlangan nikohga aloqador rasm-rusmlar orasida "kelinning oldiga chiqish (burundiq)", "sep yig'ish", "turkunchilik" va hokazo odatlari bo'yicha olib borilgan izlanishlarning ko'lami unchalik keng emasligi ko'zga

<sup>1</sup>To'rayev M. "Milliy madaniyatimizning asriy an'anasi". "Folklor, til va madaniyat masalalarini ilmiy o'rganishda fan va innovatsiyalar uyg'unligi". Ilmiy-amaliy konferentsiya to'plami. Toshkent, 2021, 501-bet.



tashlandi. Ayniqsa, qipchoq lahjasida so‘zlashuvchi o‘zbeklarda oila va nikoh bilan bog‘liq saqlanib qolgan ayrim urf-odatlar mamlakatimizda va qo‘shni o‘lkalarda yashayotgan ko‘pchilik o‘zbek aholida mavjud an‘analardan birmuncha farq qiladi. Hozirgi vaqtda o‘zbeklarda keng tarqalgan nikoh to‘ylari asosan an‘anaviy udumlarni saqlagan holda yangicha marosimga muvofiq kelin bilan kuyov ixtiyori, ota-onalar, yaqin qarindosh va do‘st-u birodarlar maslahati bilan o‘tkaziladi. Ko‘p joylarda hozirgacha amal qilinadigan an‘anaviy «fotiha oshi», «sarpoyuborish», «maslahat to‘yi», «quda tanishuvi», «hayitlik», «qizlar bazmi», «padar oshi» singari rasm-rusmlar yoki to‘ydan keyin o‘tkaziladigan «chimildiq yig‘di», «kelin salomi», «kelin ko‘rdi», «challar» yoki «kuyov chaqiriq» kabi urf-odatlar o‘tkaziladi. Albatta, bunday nikoh to‘ylari juda ham katta xarajat talab qiladi. Odat tusiga kirgan mazkur marosimlar ko‘p bolali oilalar uchun ancha og‘ir yuk bo‘lib, ko‘pincha ularning qarzga botishiga olib keladi. Hozirgacha saqlanib kelgan qalin esa uning ustiga yana ham ortiq xarajat bo‘lib yuklanadi. Uni hozir «kuyov sovg‘asi», «sut haqi» deb zamonaviylashgan ko‘rinishda namoyish qilmoqdalar. Aslida qalin islomgacha turkiy xalqlar orasida keng tarqalgan odatlardan. Masalan, VI acpga oid O‘rxun-Yenisey yozuvlarida, Mahmud Koshg‘ariy asarlarida u tilga olingan. Ba‘zi tadqiqotchilar qalinni ayollarning jamiyatda qadr-qimmatini ish kuchi sifatida baholash bilan bog‘liq odat desa, ayrimlari ularning ijtimoiy tengsizligi boshlanishi bilan yuzaga kelgan, degan fikrni bildiradilar. Buni asoslash uchun qadimiy odat bo‘yicha qalin haqi uchun ishlab berish yoki pul shaklida to‘lashga majbur bo‘lish misol qilib ko‘rsatiladi. Ayrim paytlarda qalin o‘rniga o‘zaro qiz almashtirish, ya‘ni qarshi qudalik odatiga amal qilib qalin to‘lanilmagan. Islom dini paydo bo‘lgach qalin to‘lash qonunlashtirilgan. Bu odat hozirgacha saqlanib, Janubiy O‘zbekiston, Xorazm va Qoraqalpog‘istonda katta pul hisoblanadi. Markaziy Osiyo va unga qo‘shni hududlarda yashovchi xalqlarning, xususan, turkiy xalqlarning oila va nikoh bilan bog‘liq urf-odat va an‘analarida ko‘p jihatlardan o‘zaro o‘xshashlik ko‘zga tashlanib, buni Jizzax vohasining o‘zbek, qozoq, qirg‘iz va tojik oilalarida saqlanib qolgan turli marosim va an‘analar ham tasdiqlaydi. Jizzax vohasidagi aholi maskanlarida o‘tkazib kelinayotgan to‘ylar, xususan, nikoh to‘ylari bilan tanishib chiqish jarayonida kelin-kuyov bilan bog‘liq ko‘plab rasm-rusumlarga duch kelish mumkin. Qiz uzatish va kelin tushirishga aloqador urf-odatlar va marosimlarning aksariyat ko‘pchiligi vohada mamlakatimizning boshqa viloyatlaridagi bilan deyarli bir xil. Ayniqsa, sovchi qo‘yish, unashtirish, nikoh to‘yi va hokazolarda umumiylik ko‘zga tashlanishi va quda-andachilik bilan bog‘liq an‘analarning nisbatan yaxshi



o'rganilganligi bois, mamlakatimizda nisbatan kam uchraydigan urf-odat va an'analarga to'xtalishni lozim topdik<sup>2</sup>.

Ushbu odat turkiy xalqlarning ayrimlarida, xususan, qoraqalpoqlarda "murindiq", "murindiq ata", "murindiq ana" shakllarida uchrab, ma'nosi "yangi qurilayotgan oilaga ma'naviy va ramziy ma'noda ota-ona bo'lish, vasiylik qilish"dir. Boshqirdlarda morondoq (murundiq) ata / ana / qiz so'zlari "tutingan ota / ona / qiz" degan ma'nolarni bildirib, boshqird oilalarida ushbu odat ancha keng yoyilgan.

Ushbu odatga ko'ra, kelinning yangi oilaga kelib qo'shilishi bir necha o'ziga xos irimlar bilan o'tkazilib, kelin-kuyovga qizning ayniqsa yangasi va boshqa qarindosh ayollarning alohida e'tibor berishi, katta oilalardan biri uning «murundiq» yoki "vakil onasi» qilib, oiladagi erkakning ikkinchi ota sifatida tayinlanishi yoshlarni oilaviy hayot sirlariga o'rgatishga qaratilgan qadimiy ajoyib odatlardan hisoblanadi. Qadimgi turkchada "burundiq" ko'rinishida qo'llanilgan ushbu so'z "jilov, no'xta" degan ma'noni bildirgan.

"Burundiq" yoki "oldiga chiqqan ota-ona" tayinlashning ham bir qator shartlari mavjud bo'lib, bu vazifa yuklatiladigan oilaning birmuncha yoshroq juftliklardan tanlanishi, ularning kuyovning yaqin-qarindoshlari yoki jamoada nufuzliroq oila vakillari bo'lishlari, o'z hulq-atvori, obro'si, ko'pchilik havas qiladigan odob-ahloqqa ega bo'lishlari va hokazolarga e'tibor qaratilgan.

Milliy marosimlar taraqqiyotida moddiy va ma'naviy madaniyat, tabiiy muhit, xo'jalik munosabatlari ta'siri beqiyos bo'lib, vaqt o'tgan sari ular tobora mustahkamlanib, avlodlarga meros bo'lib o'tib kelgan va shu tariqa ularning barqarorligi ta'minlangan. Vohada homilador ayollarga bolaning tug'ilishini kechiktiradi deb, ot, tuya go'shti yeyish ta'qiqlangan. Bunday udum butun Markaziy Osiyo xalqlariga xos bo'lgan. Qadimdan homilador ayolga ot, tuya, quyon, o'rdak, baliq go'shtlari, kalla-pocha singari ovqatlarni iste'mol qilish man qilinib, parhez buzilsa, bo'lajak bola ba'zi bir jismoniy nuqsonlar bilan tug'ilishi mumkin, degan tushuncha bo'lgan. Yana shuni aytish joizki, baliq go'shti shunchalik halol hisoblanganki, hatto yangi tuqqan ayol qirq kun o'tmaguncha baliq go'shti yemagan. Chunki bu davrda ayol harom hisoblanib, halol taomni harom qilib qo'yadi, degan tasavvur bo'lgan. Lekin bugungi kunda quvvat bo'ladi deb, homilador ayolga baliq yedirish holatlari ko'p kuzatilmoqda.

Voha dehqonlari dehqonchilik homiysi sifatida Bobodehqonga sig'inishgan. Bundan tashqari, Xo'jai Xizr dehqonchilikda mo'l-ko'lchilik homiysi sanalgan.

<sup>2</sup> Abdurahmonov Q.X. Abduramanov X.X. "Demografiya" - Noshir Toshkent — 2011 yil. 246 bet.



Hazrati Sulaymon ota esa suv va miroblar homiysi sifatida ulug'langan. Shuningdek, dehqonchilikda asosiy ekin hisoblangan bug'doydan mo'l hosil olishni niyat qilgan holda xayr xudoyi, darvishona, shoxmoylar, azizavliyolar va ajdodlar ruhiga atab is chiqarish kabi marosimlar ham bajarilgan.

Xalqimiz orasida go'zal urf-odatlardan biri farzandni kelajakda eson-omon ulg'ayishi uchun Tanglay ko'tarish marosimida bolaning haqiga duo qilishdir. Yangi tug'ilgan chaqaloqni tanglayini ko'tarishda hurmo mevasidan foydalanish aytiladi. Biror shirinlikni olib, barmoq uchida bolaning tanglayiga tekkizib qo'yiladi<sup>3</sup>. Madinalik musulmonlar o'zlarining go'dak bolalarini doimo Payg'ambarimiz (s.a.v) huzurlariga olib kelar edilar. U zot esa ularni qo'llariga olar, o'pib erkalar, tanglaylarini ko'tarar va haqlariga duo qilar edilar. Umuman, farzandning sog'lom tug'ilishi, unib-o'sishi bilan bog'liq vohada bir qancha amallar bajariladi. Aholi orasida to'kin-sochinlik va hosildorlik ramzi sifatida ifodalanadigan bug'doydan qovurmoch (mahalliy qo'ng'iroq shevasida qo'rmoch) qilingan. Mazkur taom juda qadimiy taom bo'lib, bug'doy namakobli (tuzli) suvda ivitilib, so'ngra qozonga solib qovurilgan. Vohada hozirga qadar bu an'ana saqlanib qolgan. Ayniqsa, oilada yangi farzand dunyoga kelganda, chilla davri tugab, chaqaloq va onasi bu davrdan eson-omon o'tib olgach, bu uyda bug'doydan qovurmoch qilinib, qo'ni-qo'shni, bolalarga tarqatilgan va chaqaloq bilan birga onasinikiga, umuman olganda, eng yaqin kishilaridan birinikiga yoki piru-badavlat xonadonga mehmonga borishgan. Hech bo'lmaganda qo'shninikiga chiqib kelishadi, ya'ni, chillani qochirish kerak. Bu o'zbeklarda Chilla qochdi, tojiklarda esa Chillaguzoron deb ataladi.

Aholi orasida qo'yning kalla-pochasi bilan bog'liq udumlar ham saqlanib qolgan. Biror odam bo'ynining yuqori qismiga yara chiqsa, qo'yning kallasi yaxshilab tozalanib, pishirilgan va keksalarning duoi- fотиhasidan so'ng bemorga shifo tilab, iste'mol qilingan. Marhumga atab Qur'on xatm qilinayotganda ham so'yilgan qo'yning kalla-pochasidan tayyorlangan taom erkaklar oldiga qo'yiladi va hamma o'tirganlar taomdan totib ko'rishlari kerak bo'ladi. Kallapochaning ko'zini yosh bolalar, ota-onasi borlarga berishmagan, chunki ikkala ko'zga ota-ona deb qaralib, bir ko'zi ota, bir ko'zi ona deyilgan va yetimlarga yoki keksa kishilarga tortiq qilingan. Eng shirin joyi tilini tili burro bo'lsin deb bolalarga beriladi. Qo'y so'yilganda, oiladagi farzandlarga o'pkalamay yur deb o'pkasidan, ko'z nurining ravshanlashadi deb jigaridan, kichigiga esa soching tez o'sadi deb, socho'saridan taqsimlab chiqiladi. Socho'sar tekkanidan xursand bola, endi sochim tez o'sadi deb,

<sup>3</sup> Rashidov S.R. "Kattaqo'rg'on tumanidagi joy nomlari va urug'lar". Journal of universal science research. ISSN (E): 2181-4570, 2023.



shimib yuradi. Shuningdek, qo‘yning yetim qovurg‘asi yetimning haqi, yetimning ko‘zi to‘q bo‘lsin deb, otaonasi hayot kishilarga berilmagan.

Jizzax vohasi aholisining marosimlaridan farzand tug‘ilmasdan oldin qilinadigan “momolar oshi”, ayniqsa, mashxurdir. Mazkur marosim homilador ayolning yo‘lini yorug‘ qilib, tug‘ilajak fazandi sog‘-omon tug‘ilishi uchun zamin yaratadi, degan qarash mavjud bo‘lib, ona homilador payti qaynonalar tomonidan bajariladigan marosimdir. “Momolar oshi” deb ataladigan marosimda mahalla va qishloqning eng keksa momolari taklif qilinadi, ular uchun un oshi tayyorlanadi. Un oshi taomining tayyorlanishi qatiqli oshga o‘xshash bo‘lib unda piyoz moyga qovurilib suv qo‘shiladi, unga qatiq qo‘shib qatiqli osh qilinadi, tayyor qatiqli oshga doimgidek guruch emas, xamir kesib solinadi va ta‘bga ko‘ra tuz solinadi. Tayyor taom uchun qayla tayyorlanadi, buning uchun kuydirilgan sariq moy tovada eritilib unga go‘shdan tayyorlangan qiyma go‘shlar solinadi, kosalarga avval qatiqli osh ustidan qayladan quyib beriladi. Mazkur taomdan tashqari marosimda palov va cho‘zma ham tayyorlanadi. Qaylali qatiqli osh iftor paytlari ham keng miqyosda iftorlik qiladigan oilalarda deyarli har safar tayyorlanadi. Aynan iftorlik marosimlarida qilishning ham o‘z sabablari bor. Ya‘ni, kun bo‘yi ro‘zador uchun xamirli bo‘lgani uchun to‘yimli, qatiqli bo‘lishi oshqozonga botmasligi uchun, go‘shli, qiyma, kuydirilgan sariq moyda pishirilishi esa inson uchun juda foydali hisoblanadi<sup>4</sup>.

Mustaqillik sharofati tufayli milliy va diniy bayramlarimiz qayta tiklandi. Navro‘z bayramida yana milliy taomlarimiz sumalak va halim tayyorlana boshlandi. Xalqimiz Navro‘z bayramini ham, sumalakni ham aynan bahor oyida qilgani ham diqqatga sazovordir. Chunki qishdan keyin bahorgi ilik uzildi davrida ham darmondorilarga boy giyohlar unib chiqqunicha turli o‘simliklardan taomlar tayyorlangan. Aynan shu ilik uzildi davrida esa inson vitaminlarga boy mahsulotlarga ehtiyoj sezgan. Sumalak insonlarning oshqozon-ichak yo‘llarining yaxshilanishida va immunitetni mustahkamlashda juda foydali hisoblanadi. Uch ming yillik tarixga ega sumalak oddiy ko‘kartirilgan bug‘doy va arpa maysasidan pishirilgan. Suvda ivitilgan bug‘doy yoki arpa manosini anglatuvchi qadimgi turkiy so‘z bo‘lib, ivitilgan bug‘doy nomi, sharbat qilish uchun undirilgan arpaga ham suma deyiladi, hamda odamlar barokatga erishish uchun tos yoki boshqa idishlarga arpa ekan. Demak bundan ko‘rinib turibdiki suma dastlab bug‘doydan emas arpadan tayyorlangan. Ayrim tarixchilar, sumalak forscha nomi samoni-bug‘doy maysasi so‘zidan kelib chiqqan deyishsa, u sumalak (o‘ttiz farishta)

<sup>4</sup>Toshtemirov N. B. "Jizzax xalq qo‘shiqchiligida folklor" Toshkent 1993-yil. 122 b.



manosini anglatuvchi taxminlar ham bor. Sharqshunos olim O.Bo'riyev XVIII asr oxirida fors tilida ijod qilgan Husayn al-Oqiliyning Davolar xazinasida kitobidan quyidagi: samanu-nayda ning forscha nomidir. Uni samanu bavo yoki samani bo'yo deyishadi. Ko'pgina mamlakatlarda sevimli va mashxurdir. Xalqimiz orasida tarqalgan bir afsonaga ko'ra, Payg'ambarimizning qizlari, Hazrati Alining juft haloli Bibi Fotimaning o'g'illari Hasan-husan och qolganlarida o'tlarni qozonga solib qaynatganligi, ertalab ochib qarasa, farishtalar taomi-sumalak hosil bo'lganligi aytiladi. Boshqa bir rivoyatda aytilishicha sumalak simalak so'zidan olingan bo'lib, o'ttiz malak degan ma'noni anglatib, tongda hamma charchab uxlab qolganda, farishtalar sumalakka tuz soladilar va u shirin bo'ladi, deyilgan. Xalq orasida sumalakning kuchi kelgusi Navro'zgacha yetadi, degan naql bor. U darmondori, yangi fasl, yangi yil darakchisi sifatida pishirilgan, uni eski yildan chiqdik, yangi yilga yetdik, degan niyat bilan tayyorlashgan. Sumalak muqaddas marosim taomi sifatida uni tayyorlashga har kim ham qo'l uravermagan. Uni saksonga saboq, to'qsonga taboq beradigan kekxa, ko'pni ko'rgan, aql farosatli, pokiza va ko'p bolani tarbiyalab voyaga yetkazgan onaxonlar tayyorlashgan. Bir kun davomida pishiriladigan sumalak atrofida o'yin-kulgi va xursandchilik bilan birga, ajdodlar ruhiga duolar o'qilgan va yilning yaxshi kelib, farovon hayot bo'lishini Ollohdan tilab, yuzlariga fotiha tortishgan.

Sumalak pishirishdan oldin qatlama va cho'zma pishirib, is chiqarishgan va Bibi Fotimaning pok ruhlariga duoyi-fotiha qilinib, kayvoni ayol Mening qo'lim emas, Bibi Fotimaning qo'li deb, kapgirni ishlatishni boshlashgan. Bug'doy donini ko'kartirish o'ziga xos jarayon bo'lgan. Kuzda ekilgan bug'doy tozalanib, uy haroratida yoyib qo'yilgan va vaqti vaqti bialn suv sepib turilgan. Bu ko'kartirish jarayonini ham toza pokiza inson tahoratli ahvolda suv sepib ko'kartirgan. Bug'doyning haddan tashqari o'sib ketmasligiga ham etibor berilgan. Agar o'sib ketsa, sumalak pishgach achchiq bo'lib chiqqan. Sumalak uchun undiriladigan bug'doyga nopok insonlarning ,tavoratsiz insonlarning ko'zi tushmasligi uchun don pana joyda o'stirilgan.

Xulosa o'rnida shuni aytishimiz kerakki, Jizzax vohasi aholisida mavjud bo'lgan nikoh va oila qurishga aloqador urf-odat va marosimlar bilan qisqacha tanishib chiqish shundan darak beradiki, ajdodlarga xos an'analar bugungi kunda ham o'z ahamiyatini yo'qotmasdan oila va qarindosh-urug'chilik rishtalarimizning yanada mustahkam bo'lishini ta'minlab kelmoqda. Vohada to'y marosimlarining tarixi va ananalari o'ziga hos alohida takidlab o'tsak buladi.



### **Foydalanilgan adabiyotlar:**

1. Abdurahmonov Q.X. Abduramanov X.X. "Demografiya" - Noshir Toshkent — 2011 yil.
2. Isoqov B.R. Isoqova N.B. "Navro'z bayramining marosimiy taomlari" // O'zbekiston etnologiyasining dolzarb muammolari. Toshkent-Namangan 2007.
3. Mirzaahmedova D.V. "O'zbek oilasida rivojlanishi va bola tug'ilishi bilan bog'liq urf-odatlar" // Markaziy Osiyoda an'anaviy va zamonaviy ethnomadaniy zharayonlar. 2-qism. – Toshkent, 2005.
4. Rashidov S.R. "Kattaqo'rg'on tumanidagi joy nomlari va urug'lar". Journal of universal science research. ISSN (E): 2181-4570, 2023.
5. To'rayev M. "Milliy madaniyatimizning asriy an'anasi". "Folklor, til va madaniyat masalalarini ilmiy o'rganishda fan va innovatsiyalar uyg'unligi". Ilmiy-amaliy konferentsiya to'plami. Toshkent, 2021.
6. Toshtemirov N. B. "Jizzax xalq qo'shiqchiligida folklor" Toshkent 1993-yil.

